

Kansanhuoltoministeriön päättös

ravitsemisliikkeiden hinnastosta.

Annettu 25. 5. 1944.

Voimassa 1. 6. 1944 alkaen.



Kansanhuoltoministeriön päättös

ravitsemisliikkeiden hinnastosta.

Annettu 25. 5. 1944.

Voimassa 1. 6. 1944 alkaen.



Helsinki 1944. Valtioneuvoston kirjapaino.

Kansanhuoltoministeriön päätös ravitsemisliikkeiden hinnastosta.

Annettu Helsingissä 25 päivänä toukokuuta 1944.

Kansanhuoltoministeriö on valtioneuvoston 21 päivänä toukokuuta 1941 ravitsemisliikkeissä tarjoiltavan ravinnon ja virvokkeiden sekä niiden hintojen säännöstelystä antaman päätöksen 2 ja 3 §:n sekä 26 päivänä kesäkuuta 1942 hintojen ja maksujen säännöstelystä antaman päätöksen nojalla määrännyt:

1 §.

Ravitsemisliikkeillä tarkoitetaan tässä päätöksessä paitsi varsinaisia ravintoloita, ruokaloita, henkilökunta- ja työmaa-ruokaloita sekä kahviloita, myöskin kaikkea hotellien, matkustajakotien, yömajojen, täysihoitoloiden ja kerhojen yhteydessä tai muuten yleisesti maksusta tapahtuvaa ravinnon ja virvokkeiden tarjoilua.

2 §.

Ravitsemisliikkeessä älköön tarjoiltako ravintoa ja virvokkeita ennenkuin liike on saanut 6 §:ssä tarkoitetun vahvistuksen jollekin seuraavassa nimikeluettelossa ja 5 §:ssä mainituista hinnoitteluryhmistä. Liike älköön ilman kansanhuoltoministeriön lupaa käyttääkö korkeampia kuin sille vahvistetun hinnoitteluryhmän hintoja.

Nimikeluettelo.

Käytetyt lyhennykset: g = gramma, eril. = erilainen, kg = kilogramma, kp. = kypsäpaino, kpl = kappale, kts. = katso, mk = marka, n. = noin, ns. = niin sanottu, rp. = raakapaino, sl = senttilitra, vlk. = veroluokka, ym. = ynnä muu.

| Nimike | Hinnoitteluryhmä | | | | | | | |
|--|------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Naudan-, hevosen- ja hirvenlihasta: | | | | | | | | |
| 1. Laatikko (vuoka) <i>Selitys:</i> 50 g lihaa rp., paitsi keinolihavalmistetta käytettäessä 25 g. Lisäksi perunaa tai juureksia, jolloin annoksen kp. on n. 350 g, tai kaalia, jolloin annoksen kp. on n. 300 g. Keinolihavalmistetta käytettäessä 2 à 3 g kuivaa veriplasmaa. | 10: — | 9: 50 | 7: 50 | 7: — | 6: 50 | 6: — | 5: 50 | 5: — |
| 2. Merimiespihvi, höystö, vatkuli, muhennos ja keitetty liha erikoiskastikkein, mureke, bitoks, pyörykät, pihvi, kyljys ja muut jauhe- ja keinolihavalmisteet <i>Selitys:</i> a) merimiespihvi, 75 g lihaa rp. ja perunoita. Annoksen kp. n. 350 g. b) höystö, 75 g lihaa rp., joka pieniin osiin paloitteluna ruskistetaan ja siitä saadun ja suurustetun paistinliemen kera kypsennetään n. 75 g pieniin paloihin leikattujen ja keitet- | 13: — | 12: — | 9: — | 8: 50 | 8: 50 | 7: 50 | 6: 50 | 6: — |

tyjen eril. juureksien (porkkanoiden, lanttujen) tai vihannesten (kurkkujen) kanssa. Annoksen kp. 300 g. Lisäkkeenä perunoita.

c) vatkuli samoin kuin höystö, mutta ilman juureksia. Annoksen kp. 250 g. Lisäkkeenä perunoita.

d) muhennos, 75 g lihaa rp. sekä perunaa ja juureksia. Annoksen kp. n. 350 g.

e) keitetty liha, 75 g lihaa rp., erikoiskastiketta (piparjuuri-, tilli-, kurkku- ym.) 10 sl sekä perunoita.

f) pyörykät, pihvi ym. ns. jatkutet liharuoat valmistetaan jauhelihasta, jatkoaineena keitettyä perunaa tai juureksia ja sideaineena viljatuotteita. Lihaa 75 g rp., jatkoainetta 75 g nesteineen. Annoksen rp. vähintään 150 g tai kp. n. 120 g. Keinoliha valmistetta käytettäessä lihaa 25 g rp. ja 2 à 3 g kuivaa veriplasmaa sekä jatkoainetta niin paljon, että annoksen rp. on vähintään 150 g. Jatkettuihin tämän ryhmän annoksiin on lisäksi annettava 7 ½ sl kastiketta, perunoita sekä vähintään 15 g jotakin seuraavista lisäkkeistä: punajuurta, porkkanaa, kurkua, kaalia, hillosipulia, papua, puolukkaa tai muuta näihin verrattavaa.

| | | | | | | | | |
|---|--------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 3. Kaalikääryleet, stroganoff ja gulyash <i>Selitys:</i> a) kaalikääryleet kts. nimikkeen 2 f jatkutetuja annoksia. Annos 2 kpl 350 g rp. (n. 300 g kp.), lisäksi kastiketta 7 ½ sl ja perunoita. b) stroganoff ja gulyash, lihaa 75 g rp. Annoksen paino vähintään 225 g kp. (n. 20 sl), lisäkkeenä perunoita. | 14: — | 13: — | 10: 50 | 9: 50 | 8: 50 | 8: — | 7: — | 6: 50 |
| 4. Edellä nimikkeen 2 f kohdassa mainitut ns. jatkutet ruoat, murekettä lukuunottamatta, sekä nimikkeessä 3 mainitut ruoat, jotka tilauksesta erikseen valmistetaan (à la carte) | 18: 50 | 17: — | 14: 50 | 13: — | 12: — | 11: — | 10: — | 9: — |

| Nimike | Hinnitteluryhmä | | | | | | | |
|---|-----------------|-------|-------|-------|--------|-------|--------|-------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| <p><i>Selitys:</i> lihan osuus annoksessa kuten nimikkeessä 2, mutta jatkoainetta vain 50 g rp. paistosta kohden, joten annoksen rp. on 125 g, kp. n. 100 g. Lisäkkeenä perunoita sekä vähintään kaksi nimikkeen 2 f kohdassa mainituista jatkettujen annosten yhteydessä luetelluista lisäkkeistä.</p> | | | | | | | | |
| <p>5. Pannu, joka tilauksesta erikseen valmistetaan (à la carte) <i>Selitys:</i> pannulla tarkoitetaan annosta, jossa on lihaa 75 g rp., joko kokolihana, kuten nimikkeessä 3, tai jatkettuna, kuten nimikkeen 4 kohdalla on mainittu, ja jossa lisäksi on perunoita 125 g kp. paistettuina (kuten ruskistetut ja ranskalaiset) tai muhennettuina (kuten skoonelaiset ja samaan tapaan valmistetut) sekä 30 g kp. juureksia (punajuurta, porkkanaa, kaalia, lanttua), vihanneksia (kurkkua, tomaattia, mustajuurta, sipulia, selleriä), hilloa, muita salaatteja tai sienii sekä 7 ½ sl kastiketta. Annoksen paino 400 g kp.</p> | 32: — | 29: — | 25: — | 23: — | 21: 50 | 20: — | 17: 50 | 16: — |
| <p>6. Edellisissä nimikkeissä 4 tai 5 mainitun annoksen, joka tilauksesta erikseen valmistetaan (à la carte), johon lisäksi on käytetty 1 ravun häntä tai 25 g parsaa tai jalosienimuhennosta (kivitatti, herkkua ja korvasieni), hintoihin saadaan lisätä</p> | 6: — | 5: 50 | 6: — | 5: 50 | 5: — | 4: 50 | — | — |

Vasikanlihasta:

| | | | | | | | | |
|---|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|
| 11. Muhennos, höystö, stroganoff, gulyash, vatkuli, keitetty liha erikoiskastikkein ja mureke sekä muu jauhe- ja keinolihavalmiste | 14:— | 13:— | 10:50 | 9:50 | 8:50 | 8:— | 7:— | 6:50 |
| <i>Selitys</i> sama kuin nimikkeissä 2 ja 3. | | | | | | | | |
| 12. Joku edellä mainituista jauhelihavalmisteista sekä stroganoff ja gulyash, tilauksesta valmistettu (à la carte) | 18:50 | 17:— | 14:— | 13:— | 12:— | 11:— | 10:— | 9:— |
| 13. Vasikanhyytelö | 14:— | 13:— | 11:— | 10:— | 9:— | 8:50 | 8:— | 7:— |
| <i>Selitys:</i> lihaa 50 g rp., annoksen kp. 100 g. Lisäkkeenä perunoita, 5 sl etikka- tai kirpeäkastiketta sekä 15 g jotakin seuraavista lisäkkeistä: punajuurta, kurkkua, kaalia, hillospulia tai muuta niihin verrattavaa. | | | | | | | | |
| 14. Pannu, tilauksesta valmistettu (à la carte) | 32:— | 29:— | 25:— | 23:— | 21:50 | 20:— | 17:50 | 16:— |
| <i>Selitys</i> sama kuin nimikkeessä 5. | | | | | | | | |

Sianlihasta:

| | | | | | | | | |
|--|------|------|------|------|------|------|------|-----|
| 21. Laatikko (vuoka), silavakakku ja silavapannukakku | 13:— | 12:— | 9:— | 8:50 | 8:50 | 7:50 | 6:50 | 6:— |
| <i>Selitys:</i> a) laatikko, sama kuin nimikkeen 1 laatikko. | | | | | | | | |
| b) silavakakku, lihaa 50 g rp., jatkoaineena perunaa ja sideaineena viljatunotetta. Annoksen kp. vähintään 150 g. | | | | | | | | |
| c) silavapannukakku, lihaa 50 g rp. ja 50 g jauhoja. Annoksen kp. vähintään 150 g. | | | | | | | | |
| 22. Muhennos, hyytelö, sianlihakastike, silavaperunapaistos ja jatkettu jauhelihavalmiste... | 15:— | 14:— | 11:— | 10:— | 9:— | 8:50 | 8:— | 7:— |
| <i>Selitys:</i> a) muhennos, sama kuin nimikkeessä 2. | | | | | | | | |
| b) hyytelö, lihaa 50 g rp., kp. vähintään 100 g. Lisäkkeenä perunoita sekä 15 g jotakin seuraavista lisäkkeistä: punajuurta, kaalia, hillospulia tai muuta niihin verrattavaa. | | | | | | | | |

| Nimike | Hinnotteluryhmä | | | | | | | |
|---|-----------------|------|-------|-------|-------|-------|-------|------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| c) sianlihastike, lihaa 75 g rp. suurustetaan jauhoilla. Annoksen kp. 200 g (n. 20 sl). Lisäkeinä perunoita. | | | | | | | | |
| d) silavaperunapaistos, lihaa 75 g rp. Annoksen kp. n. 300 g. | | | | | | | | |
| e) jauhelihavalmiste, samoin kuin nimikkeessä 2 f. | | | | | | | | |
| 23. Jauhelihavalmiste tilauksesta erikseen valmistettu (à la carte) <i>Selitys</i> sama kuin nimikkeessä 4. | 22:— | 20:— | 16:50 | 15:— | 13:50 | 12:50 | 11:50 | 10:— |
| 24. Pannu, tilauksesta erikseen valmistettu (à la carte) <i>Selitys</i> sama kuin nimikkeessä 5. | 32:— | 29:— | 25:— | 23:— | 21:50 | 20:— | 17:50 | 16:— |
| Lampaanlihasta: | | | | | | | | |
| 31. Lammaskaali, muhennos, vatkuli, tilli-lammas tai siihen verrattava muu erikoiskastikkein valmistettu annos ja höystö sekä jauhelihavalmiste. <i>Selitys:</i> a) lammaskaali ja muhennos, lihaa 75 g rp. sekä kaalia ja perunoita. Annoksen kp. n. 350 g. b) höystö, lihaa 75 g rp., keitettyjä erilaisia juureksia 75 g kp., lisäksi paistaessa muodostunut ja viljatuotteella suurustettu kastike. Annoksen kp. 300 g, lisäksi perunoita. c) jauhelihavalmiste sama kuin jauhelihavalmiste nimikkeessä 2 f. | 16:50 | 15:— | 11:50 | 10:50 | 9:50 | 9:— | 8:50 | 7:50 |

| | | | | | | | | |
|---|-------|-------|--------|-------|--------|--------|--------|--------|
| d) vatkuli, samoin kuin höystö, mutta ilman juureksia. Annoksen kp 250 g. Lisäkkeenä perunoita. | | | | | | | | |
| 32. Edellämainittu jauhelihavalmiste tilauksesta erikseen valmistettu (à la carte) <i>Selitys</i> sama kuin nimikkeessä 4. | 24: — | 22: — | 17: 50 | 16: — | 15: — | 13: 50 | 12: 50 | 11: 50 |
| 33. Pannu, tilauksesta erikseen valmistettu (à la carte) <i>Selitys</i> sama kuin nimikkeessä 5. | 32: — | 29: — | 25: — | 23: — | 21: 50 | 20: — | 17: 50 | 16: — |
| Poronlihasta: | | | | | | | | |
| Oulun ja Lapin lääneissä toimivia ravitsemisliikkeitä varten antaa kansanhuoltoministeriö poronlihankäytöstä eri päätöksen. | | | | | | | | |
| Sekalihavalmisteet: | | | | | | | | |
| 51. Veripalttu ja -vanukas sekä säännöstelyn ulkopuolella olevista elimistä valmistettu laatikko (vuoka) <i>Selitys:</i> a) veripalttu ja -vanukas, viljatuotteita 50 g. Annoksen kp. 275 g. Lisäkkeenä puolukkaa tai muuta siihen verrattavaa 15 g. b) elimistä valmistettu laatikko, elimiä 100 g rp. ja perunoita. Annoksen kp. vähintään 350 g. | 10: — | 9: 50 | 7: 50 | 7: — | 6: 50 | 6: — | 5: 50 | 5: — |
| 52. Pannu, jossa on käytetty kieltä, munuaista, maksaa, makkaraa tai niiden ohella nimikkeissä 5, 14, 24 ja 33 mainittuja lihalaatuja, tilauksesta erikseen valmistettu (à la carte) <i>Selitys:</i> pannu valmistetaan nimikkeessä 5 mainitun ohjeen mukaan huomioon ottamalla, että kielestä, makkarasta tai munuaisesta valmistettavaan pannuun on käytettävä näitä 100 g rp. Jos pannuun käytetään useampia sellaisia liha- ja lihajalostelaatuja, joista on vaadittava | 32: — | 29: — | 25: — | 23: — | 21: 50 | 20: — | 17: 50 | 16: — |

| Nimike | Hinnoitteluryhmä | | | | | | | |
|---|------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| lihakuponkeja, on niitä oltava yhteensä 75 g rp. ja lihakuponkeja otettava sen lihalaadun mukaan, jota annoksessa on eniten, kansanhuoltoministeriön vahvistaman taulukon edellyttämällä tavalla. | | | | | | | | |
| 53. Koko- tai jatkettu sekaliha- sekä elimistä valmistettu koko tai jatkettu annos, jatkettu maksaruoka, maksastroganoff ja veriohukaiset <i>Selitys:</i> a) jatkettu sekaliharuoka, elimistä valmistettu jatkettu ruoka ja jatkettu maksaruoka, samoin kuin nimikkeessä 2 f. b) maksastroganoff, samoin kuin nimike 3 b. c) koko-, sekaliharuoka ja elimistä valmistettu kokoliharuoka (pyttypannu tai siihen verrattava), lihaa tai elimiä 50 g kp. sekä perunoita tai juureksia. Annoksen kp. 350 g kastikkeineen. d) veriohukaiset, veren ohella 50 g viljatuotetta. Annoksen kp. 250 g sekä 25 g jotakin seuraavista lisäkkeistä: puolukkaa, punajuurta tai niihin verrattavaa. | 13: — | 12: — | 9: — | 8: 50 | 8: 50 | 7: 50 | 6: 50 | 6: — |
| 54. Munuainen tai kieli, kokonaan lihasta, sekä jatkettulla lihalla täytetyt perunat, lanttu, punajuuret, nauris tai niihin verrattavat, sekä perunataikinasta mukaeltu ja edellämainittuun tapaan täytetty peruna (perunamunkki) <i>Selitys:</i> a) munuaista tai kieltä, 100 g kp. ja perunoita sekä kastiketta 7 ½ sl. | 17: 50 | 16: — | 13: — | 12: — | 11: — | 10: — | 9: — | 8: — |

| | | | | | | | | |
|--|-------|-------|-------|------|-------|------|-------|------|
| b) täytettyyn annokseen käytettävä lihaa 50 g rp., ja jatkoainetta 50 g rp. Annoksen kp. 250 g, jonka lisäksi tulee kasvismuhennosta tai siihen verrattavaa 100 g ja kastiketta 7½ sl. | | | | | | | | |
| 55. Edellämainitut täytetyt annokset, joihin juuresien asemesta on käytetty jotakin seuraavista: tomaattia, selleriä, sipulia tai kurkkua. Edellisen nimikkeen hintoihin saadaan lisätä..... <i>Selitys</i> sama kuin nimikkeessä 54. | 11:— | 10:— | 11:— | 10:— | 8:50 | 8:— | 8:50 | 8:— |
| Metsä- ja vesilinnuista, jäniksestä ja kaniinista sekä siipikarjasta: | | | | | | | | |
| 61. Pyy ja peltopyy, ½ lintua <i>Selitys:</i> lisäksi perunoita, kastiketta 7½ sl sekä 25 g hilloa tai salaattia (hillosipulia, kurpitsaa, tomaattia, vihreätä salaattia ym.) | 52:— | 48:— | 46:— | 42:— | 39:— | 36:— | 33:— | 30:— |
| 62. Pyy, peltopyy ja kananpoika, 1/1 lintu <i>Selitys</i> sama kuin nimikkeessä 61. | 92:— | 85:— | 82:— | 75:— | 74:— | 68:— | 65:50 | 60:— |
| 63. Teeri, riekko tai ½ kananpoikaa <i>Selitys</i> sama kuin nimikkeessä 61, paitsi teeri- ja riekkoannoksessa luutonta lihaa 80 g kp. | 57:— | 52:— | 50:— | 46:— | 43:50 | 40:— | 36:— | 33:— |
| 64. Metso, kana, jänis ja kaniini sekä kanan, kaniinin ja riistan maksa, munuainen ja sydän <i>Selitys:</i> luutonta lihaa 80 g kp. muuten samoin kuin nimikkeessä 61. | 50:— | 46:— | 43:50 | 40:— | 37:— | 34:— | 30:50 | 28:— |
| 65. Vesilinnut <i>Selitys:</i> luutonta lihaa 80 g kp. Annos muuten samoin kuin nimikkeessä 61. | 42:— | 38:50 | 36:— | 33:— | 31:50 | 29:— | 26:50 | 24:— |
| 66. Edellämainituista valmistetut jatkettut liharuoat (pyörykät, kyljys, pihvi, kuorukat), höystö, muhennos, hyytelö ja laatikko sekä niihin verrattavat <i>Selitys:</i> a) jatketuissa annoksissa lihaa 40 g kp., jatkoainetta 75 g rp. Annoksen kp. 110 g. Lisäksi perunoita ja 7½ sl kastiketta. | 30:50 | 28:— | 23:— | 21:— | 19:50 | 18:— | 17:50 | 16:— |

| Nimike | Hinnoitteluryhmä | | | | | | | |
|--|------------------|------|------|------|------|------|------|------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| <p>b) höystö ja muhennos, samoin kuin nimikkeessä 2 b ja 2 c, paitsilihaa 40 g kp. Jos lihaa käytetään luineen, on lihan osuuden oltava edellämainittu määrä. Höystön kp. 300 g ja muhennoksen kp. 350 g.</p> <p>c) hyytelö, lihaa 40 g kp. Annoksen kp. 100 g. Lisäkkeet kuten nimikkeessä 13.</p> <p>d) laatikko, lihaa 40 g kp. Annoksen kp. vähintään 300 g kastikkeineen.</p> | | | | | | | | |
| 67. Pannu edellisistä Selitys: luutonta lihaa 40 g kp. kokonaisena tai jatkettuna, kuten nimikkeessä 66. Valmistettava kuten nimikkeessä 5 on mainittu ja tarjoiltava erillisinä annoksina. Mikäli riistan lisäksi on käytetty säännöstelynälaista lihaa, on siitä otettava säädetty määrä kuponkeja. Annoksen kp. 400 g. | 37:— | 34:— | 28:— | 26:— | 25:— | 23:— | 22:— | 20:— |
| 68. Hanhi, fasaani ja kalkkuna, ostohintaan saatavaan lisätä tarjoiluhinnasta laskien Selitys: muuten sama kuin nimikkeessä 61, paitsi että lihan paino 100 g kp. | 36 % | 30 % | 30 % | 25 % | 25 % | 19 % | — | — |
| Munaruuat: | | | | | | | | |
| Keitetty, rikottu tai paistettu muna: | | | | | | | | |
| 71. ostohinnan ollessa mk 3:— tai sen alle | 6:— | 5:50 | 5:50 | 5:— | 5:— | 4:50 | 4:50 | 4:— |
| 72. paistettuna saa edellä oleviin hintoihin lisätä | 1:50 | 1:50 | 1:50 | 1:50 | 1:— | 1:— | 1:— | 1:— |

| | | | | | | | | |
|--|--------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|
| Munakas (yhdestä munasta) erilaisin täytein: | | | | | | | | |
| 73. munan ostohinnan ollessa mk 3: — tai sen alle | 21: — | 19: — | 14: 50 | 13: — | 11: — | 10: — | 9: — | 8: — |
| Munakokkeli: | | | | | | | | |
| 74. munan ostohinnan ollessa mk 3: — tai sen alle | 12: — | 11: — | 10: — | 9: — | 8: — | 7: 50 | 7: — | 6: 50 |
| Kalaruoat: | | | | | | | | |
| Paistettu, savustettu, pariloitu, hyytelöity, muhennettu tai keitetty tuore kala, paitsi lohi ja ankerias: | | | | | | | | |
| 81. ostohinnan ollessa mk alle 10: — kg | 13: — | 12: — | 11: — | 10: — | 9: — | 8: 50 | 7: 50 | 7: — |
| 82. » » » 10: — » 20: — » | 20: 50 | 19: — | 15: — | 14: — | 13: — | 12: — | 11: — | 10: — |
| 83. » » » 20: — » 30: — » | 24: — | 22: — | 17: 50 | 16: — | 15: — | 14: — | 13: — | 12: — |
| 84. » » » 30: — » 40: — » | 26: — | 24: — | 20: 50 | 19: — | 18: 50 | 17: — | 16: — | 15: — |
| 85. » » » 40: — » 50: — » | 28: — | 26: — | 24: — | 22: — | 21: 50 | 20: — | 19: 50 | 18: — |
| 86. » » » 50: — tai enemmän.... | 32: — | 30: — | 29: — | 27: — | 27: — | 25: — | 24: — | 22: — |
| <i>Selitys:</i> annokseen käytettävä 250 g perkaamatonta kalaa, lisäksi perunoita. | | | | | | | | |
| Suolakala: | | | | | | | | |
| a) Suolakala-annos, jossa tulee olla 75 g suolakalaa ja lisäksi perunoita, hinta 50 % vastaavanlaisen tuoreen kalan hinnasta, jolloin saatu hinta korotetaan lähimpään 50 penniin tai markkaan. Suolakala-annoksia veloitettaessa on laskuun merkittävä vastaavan edelläolevan nimikkeen (81—86) numero, johon lisätään kirjain <i>a</i> . | | | | | | | | |
| b) Keitetty suolakala, edellisissä nimikkeissä oleviin hintoihin saadaan lisätä | —: 50 | —: 50 | —: 50 | —: 50 | —: 50 | —: 50 | —: 50 | —: 50 |
| Keitettyä suolakalaa laskutettaessa merkitään vastaavaan nimikenumeroon kirjaimet <i>ab</i> . | | | | | | | | |

| Nimike | Hinnoitteluryhmä | | | | | | | |
|---|------------------|------|-------|------|-------|------|-------|------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Lohi, (tuore) keitetty, paistettu tai pariloitu sekä ankerias: | | | | | | | | |
| 91. ostohinnan ollessa mk alle 70:— kg .. | 33:— | 30:— | 25:— | 23:— | 22:— | 20:— | 18:— | 17:— |
| 92. » » » 70:— » 90:— » .. | 35:— | 32:— | 29:50 | 27:— | 25:— | 23:— | 22:— | 20:— |
| 93. » » » 90:— » 110:— » .. | 41:50 | 38:— | 32:— | 30:— | 28:50 | 26:— | 25:— | 23:— |
| 94. » » » 110:— » 130:— » .. | 47:— | 43:— | 37:— | 34:— | 33:— | 30:— | 29:50 | 27:— |
| 95. » » » 130:— » 150:— » .. | 52:— | 48:— | 41:50 | 38:— | 36:— | 33:— | 33:— | 30:— |
| 96. » » » 150:— tai enemmän .. | 56:50 | 52:— | 46:— | 42:— | 40:50 | 37:— | 37:— | 34:— |
| <i>Selitys:</i> annoksessa käytettävä kalaa 125 g perattuna ja lisäksi perunoita. | | | | | | | | |
| Suolalohi: | | | | | | | | |
| 97. ostohinnan ollessa mk alle 190:— kg .. | 44:— | 40:— | 30:50 | 28:— | 26:— | 24:— | 24:— | 22:— |
| 98. » » » 190:— » 210:— » .. | 52:— | 48:— | 36:— | 33:— | 32:— | 29:— | 28:50 | 26:— |
| 99. » » » 210:— tai enemmän .. | 56:50 | 52:— | 42:50 | 39:— | 38:— | 35:— | 33:— | 30:— |
| <i>Selitys:</i> annoksessa tulee olla 75 g ruodotonta lohta ja lisäksi perunoita. | | | | | | | | |
| Paistettu, pariloitu, savustettu tai keitetty silakka: | | | | | | | | |
| 100. ostohinnan ollessa mk alle 8:— kg | 11:— | 10:— | 9:— | 8:— | 7:— | 6:50 | 5:50 | 5:— |
| 101. » » » 8:— » 11:— » | 12:— | 11:— | 9:50 | 9:— | 8:50 | 7:50 | 6:50 | 6:— |
| 102. » » » 11:— » 14:— » | 13:— | 12:— | 11:— | 10:— | 9:— | 8:50 | 8:— | 7:— |
| 103. » » » 14:— tai enemmän | 14:— | 13:— | 12:— | 11:— | 10:— | 9:50 | 9:— | 8:— |
| <i>Selitys:</i> annoksessa tulee olla 200 g tuoretta, savustettua tai suolattua silakkaa ja lisäksi perunoita. | | | | | | | | |
| 104. Silakkapihveissä, tomaattisilakoissa, silakkakäärleissä ja niihin verrattavissa saadaan lisätä nimikkeiden 100—103 hintoihin | 4:— | 4:— | 3:— | 3:— | 2:— | 2:— | 1:50 | 1:50 |

| | | | | | | | | |
|--|-------|------|-------|-------|-------|-------|------|------|
| 105. Lohilaatikko (vuoka) | 15:— | 13:— | 11:— | 10:— | 9:50 | 8:50 | 7:50 | 7:— |
| <i>Selitys:</i> annokseen käytettävä lohenluuta, päitä, pyrstöjä ja eviä vähintään 50 g sekä perunoita. Annoksen kp. n. 350 g. | | | | | | | | |
| 106. Kalalaatikko (vuoka) | 10:— | 9:— | 7:50 | 7:— | 6:50 | 6:— | 5:50 | 5:— |
| <i>Selitys:</i> kalaa 100 g rp. Annoksen kp. n. 350 g. | | | | | | | | |
| 107. Jatketut kalaruoat, kuten kalapyörykät, -mureke, -vanukas, -kyljys ja -pihvi | 13:— | 12:— | 9:50 | 8:50 | 8:— | 7:50 | 6:50 | 6:— |
| <i>Selitys:</i> 50 g kp. kalaa. Annoksen rp. 150 g. Lisäksi kastiketta 7½ sl ja perunoita. | | | | | | | | |
| 108. Sillisalaatti tai suolasilakkoita ja perunoita | 10:— | 9:— | 7:— | 6:50 | 6:— | 5:50 | 5:— | 4:50 |
| <i>Selitys:</i> sillisalaattia 200 g kp. Suolasilakkoita 75 g ja perunoita. | | | | | | | | |
| 109. Kalasäilykkeet, kuten sardiini, hummeri, skumbria, lohi, sardelli, simpukka, anjovis sekä mäti, nahkiainen, meri- ja katkaravut, ostohintaan saadaan lisätä tarjoiluhinnasta laskien .. | 58 % | 52 % | 48 % | 43 % | 43 % | 38 % | 38 % | 33 % |
| <i>Ravut:</i> | | | | | | | | |
| 111. ostohinnan ollessa mk alle 4:50 kpl. | 7:— | 7:— | 6:50 | 6:50 | 6:50 | 6:50 | 6:— | 6:— |
| 112. » » » 4:50 » 6:— » | 9:— | 9:— | 8:50 | 8:50 | 8:50 | 8:50 | 8:— | 8:— |
| 113. » » » 6:— » 8:— » | 11:— | 11:— | 10:50 | 10:50 | 10:50 | 10:50 | 10:— | 10:— |
| 114. » » » 8:— tai enemmän | 12:— | 12:— | 11:50 | 11:50 | 11:50 | 11:50 | 11:— | 11:— |
| Keitot: | | | | | | | | |
| 121. Lihaliemi ja siitä valmistetut halvemat keitot, kuten kaali-, luu-, peruna-, lanttu-, herne-, porkkana- ja niihin rinnastettava keitto sekä sosekeitto | 7:50 | 7:— | 6:50 | 6:— | 4:— | 3:50 | 3:— | 3:— |
| <i>Selitys:</i> jos annos tarjoillaan liemikupeissa tai pienissä syvissä lautasissa on kp. n. 200 g. | | | | | | | | |
| 122. Edelliset | 9:— | 8:— | 7:— | 6:50 | 5:50 | 5:— | 4:50 | 4:— |
| <i>Selitys:</i> annoksen paino n. 400 g kp., paitsi herne- ja sosekeitto n. 325 g. | | | | | | | | |
| 123. Lihaliemestä edellämainittuun tapaan valmistettu keitto, jossa on lihaa tai makkaraa 50 g rp. | 10:50 | 10:— | 7:50 | 7:— | 6:50 | 6:— | 5:50 | 5:— |

| Nimike | Hinnoitteluryhmä | | | | | | | |
|---|------------------|------|-------|------|-------|------|------|------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| <i>Selitys:</i> annokseen käytettävä lihaa 50 g rp. tai makkaraa 50 g. Annoksen kp. n. 400 g. | | | | | | | | |
| 124. Erikoisvihanneskeitto | 10:50 | 10:— | 7:50 | 7:— | 6:50 | 6:— | 5:— | 4:50 |
| <i>Selitys:</i> kuorittuun maitoon valmistettu keitto, jossa on herneitä, porkkanaa, valkokaalia, perunaa sekä vaihtoehtoisesti kukka- tai siihen verrattavaa kaalia. Annoksen paino ja tarjoilu samoin kuin nimikkeessä 121. | | | | | | | | |
| 125. Edellinen | 13:— | 12:— | 9:50 | 8:50 | 8:— | 7:50 | 6:50 | 6:— |
| <i>Selitys:</i> annoksen paino ja tarjoilu samoin kuin nimikkeessä 122. | | | | | | | | |
| Kalakeitto: | | | | | | | | |
| 126. ostohinnan ollessa mk alle 15:— kg | 13:— | 12:— | 9:— | 8:50 | 8:— | 7:50 | 6:50 | 6:— |
| 127. » » » 15:— tai enemmän.... | 15:— | 14:— | 12:— | 11:— | 10:— | 9:— | 8:50 | 7:50 |
| <i>Selitys:</i> 150 g perkaamatonta silakkaa tai muuta kalaa. Annoksen kp. n. 400 g. | | | | | | | | |
| <i>Erikoiskeitot:</i> | | | | | | | | |
| 128. borsch-, kalaseljanka-, kana-, lintu-, rosolnik- tai mustajuur- sekä näihin verrattava keitto | 11:— | 10:— | 7:50 | 7:— | 6:50 | 6:— | 5:50 | 5:— |
| <i>Selitys</i> sama kuin nimikkeessä 121. | | | | | | | | |
| 129. Edellinen | 15:— | 14:— | 11:— | 10:— | 9:— | 8:50 | 7:50 | 7:— |
| <i>Selitys:</i> annoksen kp. n. 325 g. | | | | | | | | |
| 130. Kukkakaali-, pars-, lohi-, tomaatti- tai rapu- keitto | 15:— | 14:— | 12:— | 11:— | 10:— | 9:— | 8:— | 7:50 |
| <i>Selitys</i> sama kuin nimikkeessä 121. | | | | | | | | |
| 131. Edellinen | 22:— | 20:— | 15:50 | 14:— | 13:50 | 12:— | 11:— | 10:— |
| <i>Selitys:</i> annoksen kp. n. 325 g. | | | | | | | | |

Juures-, vihannes-, sien- ja makarooniruokat sekä valkuaisvalmisteet:

| | | | | | | | | |
|---|-------|------|-------|------|------|------|------|------|
| 141. Laatikko (vuoka) | 10:— | 9:— | 7:— | 6:50 | 6:— | 5:50 | 5:— | 4:50 |
| <i>Selitys:</i> sieniperunalaatikossa on käytettävä annosta kohden sieniä 50 g, makaroonilaatikossa makaroonia 50 g rp. Annoksen kp. n. 350 g. Makarooni-, porkkana- ja lanttulaatikkoon lisäksi 7 ½ sl kastiketta. | | | | | | | | |
| 142. Kyljys, pihvi, pyörökät ja muhennos (paitsi sienistä) | 12:— | 11:— | 8:— | 7:— | 6:50 | 6:— | 5:50 | 5:— |
| <i>Selitys:</i> a) Kyljys, pihvi ja pyörökät, annoksen rp. 150 g, lisäksi 7 ½ sl kastiketta ja perunoita. b) muhennos, annoksen kp. 350 g, lisäksi perunoita. | | | | | | | | |
| 143. Paistetut sienet, sienimuhennos ja kasvispyttypannu | 14:— | 12:— | 10:50 | 9:50 | 9:— | 8:— | 7:— | 6:50 |
| <i>Selitys:</i> a) paistetut sienet, annoksen kp. 150 g ja perunoita. b) sienimuhennos 250 g ja perunoita. c) kasvispyttypannu, paistettuja perunoita, juureksia ja vihanneksia. Annoksen kp. 350 g kastikkeineen. | | | | | | | | |
| 144. Kasvistäytteiset perunat, porkkanat, lantut, punajuuret, nauriit ja niihin verrattavat sekä perunataikinasta valmistetut mukaellut perunat (perunamunkit ym.) | 15:50 | 14:— | 11:— | 10:— | 9:— | 8:50 | 8:— | 7:— |
| <i>Selitys:</i> sama kuin 54, paitsi lihan ja sen jatkoaineen asemesta käytettävä kasviksia tai sieniä 100 g kp. | | | | | | | | |
| 145. Edellämäinitut, joihin on käytetty tomaattia, selleriä, sipulia tai kurkkua. Nimikkeen 144 hintoihin saadaan lisätä | 11:— | 10:— | 11:— | 10:— | 8:50 | 8:— | 8:50 | 8:— |
| 146. Mukaeltu munakas, jossa on liha-, sien- tai kasvistäyte | 23:— | 21:— | 15:— | 14:— | 13:— | 12:— | 11:— | 10:— |
| <i>Selitys:</i> annokseen käytettävä 10 à 12 g kuivaa veriplasmaa ja sideaineena viljatuotetta sekä | | | | | | | | |

| Nimike | Hinnitteluryhmä | | | | | | | |
|--|-----------------|------|------|------|-------|------|-------|------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| nesteenä kuorittua maitoa. Jos lihaa käytetään täytteenä, on sitä oltava 50 g rp. Annoksen kp. n. 225 g, paitsi lihatäytteenä 175 g. | | | | | | | | |
| 147. Edellämainittu, jossa on täytteenä lintua, kanaa, kania tai näihin verrattavaa <i>Selitys:</i> täytteeseen käytettävä 40 g kp. lihaa, muuten selitys sama kuin edellä. Annoksen kp. 175 g. | 37:— | 34:— | 28:— | 26:— | 25:— | 23:— | 22:— | 20:— |
| 148. Pannu, tilauksesta erikseen valmistettu (à la carte) <i>Selitys:</i> pannu valmistetaan samaan tapaan kuin nimikkeessä 5 huomioon ottamalla, että siihen kuuluva pihvi, kyljys tai niihin verrattava paistos valmistetaan jatkettujen liharuokien tapaan keitetyistä juureksista tai vihanneksista, ollen paistoksen rp. 150 g, ja kuuluu siihen lisäksi perunoita 125 g kp. paistettuna (kuten ruskistetut ja ranskalaiset) tai muhennettuna (kuten skoonelaiset, ja samaan tapaan valmistetut) sekä kaksi laatua à 30 g kp. halvempia juureksia, kuten porkkanaa, punajuurta, lanttua ja kaalia, vihanneksia tai sienä ja kaksi laatua kalliimpia vihanneksia tai juureksia, kuten tomaattia, hillosipulia, kurkkua à 50 g rp., sekä sipulia, selleriä, mustajuurta, hilloa, kukka- tai siihen verrattavaa kaalia 50 g kp. Annoksen kp. 450 g. Kastiketta 7½ sl. | 32:— | 29:— | 25:— | 23:— | 21:50 | 20:— | 17:50 | 16:— |

| | | | | | | | | |
|---|------|------|-------|------|-------|-------|-------|------|
| 149. Kivitatti- ja korvasienimuhennos | 35:— | 32:— | 28:— | 26:— | 24:— | 22:— | — | — |
| <i>Selitys:</i> muhennoksen kp. 250 g ja perunoita. | | | | | | | | |
| 150. Herkkusienimuhennos (champion) ja parsaa .. | 50:— | 46:— | 43:50 | 40:— | 37:— | 34:— | — | — |
| <i>Selitys:</i> a) herkkusienimuhennos, annoksen kp. 250 g ja perunoita. | | | | | | | | |
| b) paisamuhennos, annoksen kp. 250 g. | | | | | | | | |
| c) parsaa, keitetty, annoksen kp. 150 g. | | | | | | | | |
| Erilliset lisäkeannokset: | | | | | | | | |
| 151. Perunaa tai juureksia kuten lanttua, porkkanaa, punajuurta tai niihin verrattavaa sekä lanttu- ja porkkanalaatikko ynnä makaroonivalmiste | 4:— | 4:— | 3:— | 3:— | 2:50 | 2:50 | 2:50 | 2:— |
| <i>Selitys:</i> perunoita vähintään 150 g kp. kuorittuina, tai 250 g kp. kuorimattomina, juureksia 75 g kp. Makaroonivalmisteessa käytetty 25 g makaroonia. | | | | | | | | |
| 152. Paistetut ja muhennetut perunat, perunasose sekä sipulia ruskistettuna | 6:50 | 6:— | 5:50 | 5:— | 4:50 | 4:— | 3:50 | 3:50 |
| <i>Selitys:</i> annoksen kp. 150 g, paitsi sipulia 50 g rp. | | | | | | | | |
| <i>Uudet perunat:</i> | | | | | | | | |
| 153. ostohinnan ollessa mk 3:50 alle 7:— kg .. | 5:— | 4:50 | 4:— | 3:50 | 3:50 | 3:— | 3:— | 2:50 |
| 154. » » » 7:— » 10:— » .. | 6:— | 5:50 | 5:— | 4:50 | 4:— | 3:50 | 3:50 | 3:— |
| 155. » » » 10:— » 15:— » .. | 7:50 | 7:— | 6:50 | 6:— | 5:50 | 5:— | 4:50 | 4:— |
| 156. » » » 15:— » 20:— » .. | 9:50 | 9:— | 8:— | 7:50 | 7:— | 6:50 | 5:50 | 5:— |
| 157. » » » 20:— tai enemmän ... | 12:— | 11:— | 10:— | 9:50 | 8:50 | 8:— | 7:— | 6:50 |
| <i>Selitys:</i> annos vähintään 125 g kp. | | | | | | | | |
| Tuore tomaatti ja kurkku (tuoreena tai suolatuna) sekä silpo- ja sokeriherneet ynnä pavut. | | | | | | | | |
| 158. ostohinnan ollessa mk — 30:— kg .. | 5:50 | 5:— | 5:— | 4:50 | 4:— | 3:50 | 3:— | 3:— |
| 159. » » » 31:— 50:— » ... | 8:— | 7:50 | 7:— | 6:50 | 6:— | 5:50 | 5:— | 4:50 |
| 160. » » » 51:— 75:— » ... | 10:— | 9:50 | 9:— | 8:50 | 8:— | 7:50 | 6:50 | 6:— |
| 161. » » » 76:— 100:— » ... | 12:— | 11:— | 10:50 | 10:— | 9:— | 8:50 | 8:— | 7:— |
| 162. » » » 101:— tai enemmän ... | 16:— | 15:— | 14:— | 13:— | 12:50 | 11:50 | 10:50 | 10:— |
| <i>Selitys:</i> annos vähintään 50 g rp. | | | | | | | | |

| Nimike | Hinnoitteluryhmä | | | | | | | |
|---|------------------|------|------|------|------|------|------|------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 163. Kerä- ja lehtisalaatti | 3:50 | 3:50 | 3:— | 3:— | 3:— | 2:50 | 2:50 | 2:— |
| <i>Selitys:</i> annos 15 g rp. | | | | | | | | |
| 164. Juusto, kuoritusta maidosta | 4:— | 3:50 | 3:50 | 3:— | 2:50 | 2:50 | 2:50 | 2:— |
| <i>Selitys:</i> annos 40 g. | | | | | | | | |
| 165. Italialainen salaatti | 6:— | 5:— | 4:— | 3:50 | 3:— | 3:— | 2:50 | 2:50 |
| <i>Selitys:</i> annos 50 g. | | | | | | | | |
| 166. Ruskea kastike | 4:— | 4:— | 3:— | 3:— | 3:— | 2:50 | 2:— | 2:— |
| <i>Selitys:</i> annos vähintään 10 sl. | | | | | | | | |
| 167. Sieni- tai sipulikastike | 6:50 | 6:— | 5:— | 4:— | 3:50 | 3:50 | 3:50 | 3:— |
| <i>Selitys:</i> annos vähintään 10 sl, jossa sipulia vähintään 25 g rp. | | | | | | | | |
| 168. Puolukat ja karpalot sekä niistä valmistetut hillot | 3:50 | 3:— | 2:50 | 2:50 | 2:50 | 2:— | 1:50 | 1:50 |
| <i>Selitys:</i> annos 30 g. | | | | | | | | |
| 169. Muista marjoista ja omenoista valmistetut hillot | 5:— | 4:50 | 4:— | 4:— | 4:— | 3:50 | 3:— | 3:— |
| <i>Selitys:</i> annos 30 g. | | | | | | | | |
| 170. Voi | 2:50 | 2:50 | 2:— | 2:— | 2:— | 2:— | 1:50 | 1:50 |
| <i>Selitys:</i> annos 10 g. | | | | | | | | |
| 171. Sitruunaviipale | 2:50 | 2:50 | 2:— | 2:— | 2:— | 2:— | 1:50 | 1:50 |
| 172. Marmelaadin vastikkeeksi valmistettu hedelmä-, marja- ja juureshilloke | 2:— | 2:— | 1:50 | 1:50 | 1:— | 1:— | 1:— | 1:— |
| <i>Selitys:</i> valmistettu marjoista, hedelmistä ja juureksista, jolloin ainakin puolet on oltava marjoja tai hedelmiä, makeutettuna sakariinilla tai dulsiniinilla. Hinta määrätty kultakin 10 g:lta. | | | | | | | | |

| Jälkiruoat: | | | | | | | | |
|---|------|------|------|-----|------|------|------|-----|
| 181. Jäätelö, keinomehusta | 8:50 | 8:— | 6:50 | 6:— | 5:50 | 5:— | 4:50 | 4:— |
| <i>Selitys:</i> annos 80 g. | | | | | | | | |
| 182. Jäätelö, kuoritusta maidosta | 11:— | 10:— | 7:50 | 7:— | 6:50 | 6:— | 5:50 | 5:— |
| <i>Selitys:</i> annos 80 g. | | | | | | | | |
| 183. Piirakka ja leivonnaiset | 9:— | 8:— | 6:50 | 6:— | 5:50 | 5:— | 4:50 | 4:— |
| <i>Selitys:</i> viljatuotetta 50 g (kuivapaino). Annoksen kp. 100 g. Annokseen kuuluva kastike ei sisälly annospainoon. | | | | | | | | |
| 184. Hedelmistä ja marjoista valmistettu hyytelö, vanukas sekä ohukkaat | 9:— | 8:— | 6:50 | 6:— | 5:50 | 5:— | 4:50 | 4:— |
| <i>Selitys:</i> a) ns. kiinteä hyytelö, annoksen paino, 100 g kp., lisäksi kastiketta 7 ½ sl. | | | | | | | | |
| b) vatkattu hyytelö (lumi- ja siihen verrattava) 80 g kp., lisäksi kastiketta 7 ½ sl. | | | | | | | | |
| c) vanukas sekä kylmä että lämmin, kp 225 g (viljatuotetta 50 g, kuivapaino), lisäksi kastiketta 7 ½ sl. | | | | | | | | |
| d) ohukkaat, kp. 150 g (viljatuotetta 50 g kuivapaino). | | | | | | | | |
| 185. Juureksista, hedelmistä ja marjoista valmistettu kiisseli sekä pannukakku ja köyhät ritarit .. | 8:50 | 8:— | 6:50 | 6:— | 5:50 | 5:— | 4:50 | 4:— |
| <i>Selitys:</i> a) kiisseli valmistetaan juureksista, hedelmistä tai marjoista ja suurustetaan perunajauhoilla. Annoksen kp. 225 g. | | | | | | | | |
| b) pannukakku, viljatuotetta 50 g. Annoksen kp. 150 g. | | | | | | | | |
| c) köyhät ritarit, 65—70 g tuoretta leipäainetta sekä 20 g marjahilloa ja keinovaahdoketta. | | | | | | | | |
| 186. Mämmi | 8:50 | 8:— | 6:50 | 6:— | 5:50 | 5:— | 4:50 | 4:— |
| <i>Selitys:</i> annos 150 g, lisäksi 7 ½ sl keinotekoisesti makeutettua kuorittua maitoa. | | | | | | | | |
| Marjat ja hedelmät (tuoreet ja säilötyt). | | | | | | | | |
| 187. ostohinnan ollessa | 5:— | 4:50 | 4:50 | 4:— | 4:— | 3:50 | 3:50 | 3:— |
| 188. » » mk 15:— » 30:— » .. | 6:50 | 6:— | 5:50 | 5:— | 4:50 | 4:50 | 4:— | 4:— |

Ryhmä B.

Tuoretta tomaattia 50 g, tuoretta tai suolattua kurkkua 50 g, kinkkua n. 30 g kp. (rp. 50 g), maksa-, berlinin- tai kielimakkaraa à 50 g, mätiiä (paitsi muikun ja mateen) 25 g, savustettua kalaa (kuha, lahna, hauki tai made) 40 g, kylmää kalaa (kuha, hauki, siika, made tai lahna) 40 g ynnä kastike.

Ryhmä C.

Silakkaa 50 g, silliä, makrillia tai anjovista à 30 g, sardiinia 2 kpl, kala- tai kasvishyytelöä 50 g, juustoa 30 g, salaattia (peruna ym.) 75 g ja retiisiä 25 g.

203. Kylmäruokatarjotin I, jossa on vähintään 5 lajia seuraavista: silliä tai makrillia à 30 g, silakkaa tai brislinkiä 50 g, savusilakkaa 30 g, salaattia 75 g, muikkuja 30 g, anjovista 30 g, kalaja kasvispyöryköitä 50 g, kala- tai kasvishyytelöä 50 g, juustoa 30 g, suolakalaa 30 g, keitettyjä juureksia (punajuurta, porkkanaa ym) 50 g kp., kurkkua 25 g, retiisiä 25 g, kylmää kalaa kastikkeineen 30 g, lehtisalaattia 15 g, sekä leipää ja perunoita
204. Kylmäruokatarjotin II, vähintään 5 lajia, joista 3 lajia on nimikkeestä 203 ja yksi laji ryhmästä A ja yksi laji ryhmästä B, sekä leipää ja perunoita. Tarjotin on koristettava kuten nimikkeessä 202 on mainittu

| | | | | | | | |
|-------|-------|--------|-------|--------|-------|-------|-------|
| 29: — | 27: — | 20: 50 | 19: — | 18: 50 | 17: — | 15: — | 14: — |
| 39: — | 36: — | 35: — | 32: — | 30: — | 28: — | — | — |

Jos samalle asiakkaalle tai seurueelle nimikkeiden 202, 203, ja 204 yhteydessä tarjoillaan nimikkeestä 202 tai 203 lisäannoksia, ei niistä saa erikseen veloittaa.

| Nimike | Hinnoitteluryhmä | | | | | | | |
|---|------------------|------|------|------|-------|------|-------|------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Makkararuokat: | | | | | | | | |
| 211. Makkaramuhennos ja -laatikko (vuoka) <i>Selitys:</i> a) muhennokseen makkaraa 50 g sekä perunoita ja juureksia. Annoksen kp. 350 g, b) laatikkoon makkaraa 50 g sekä perunoita tai juureksia, jolloin annoksen kp. n. 350 g, tai kaalia, jolloin annoksen kp. n. 300 g. | 10:— | 9:— | 7:50 | 7:— | 6:50 | 6:— | 5:50 | 5:— |
| 212. Paistettu makkara ja makkarastroganoff <i>Selitys:</i> a) paistettuun makkara-annokseen makkaraa 100 g, peruna- ja verimakkaraa käytettäessä makkaraa 150 g sekä perunoita ja 7½ sl kastiketta, b) makkarastroganoffannokseen makkaraa 100 g. Annoksen kp. n. 175 g, lisäksi perunoita | 13:— | 12:— | 9:— | 8:50 | 8:— | 7:50 | 6:50 | 6:— |
| 213. Nakkimakkara (keitetty tai paistettu) <i>Selitys:</i> annokseen makkaraa 50 g ja perunoita. | 7:50 | 7:— | 6:50 | 6:— | 5:50 | 5:— | 4:50 | 4:— |
| 214. Edellinen, makkaraa 100 g ja perunoita | 14:— | 13:— | 12:— | 11:— | 10:— | 9:— | 8:— | 7:50 |
| 215. Makkarapannu <i>Selitys:</i> annokseen 100 g makkaraa, lisäksi perunoita ja juureksia kuten nimikkeessä 5 on selitetty. | 32:— | 29:— | 25:— | 23:— | 21:50 | 21:— | 17:50 | 16:— |
| Puurot ja vellit: | | | | | | | | |
| 221. Puuro tai velli (veteen keitetty) <i>Selitys:</i> viljatuotetta puurossa 50 g, ja vellissä 25 g. Puuroannoksen kp. 350 g ja velliin kp. 425 g. | 4:50 | 4:— | 3:— | 3:— | 2:50 | 2:50 | 2:50 | 2:50 |
| 222. Edelliset (kuorittuun maitoon keitetyt) <i>Selitys:</i> sama kuin edellisessä nimikkeessä. | 6:— | 5:50 | 5:— | 4:50 | 4:— | 3:50 | 3:50 | 3:— |

Makeat puurot ja keitot:

226. Makea puuro ja puolukka-, karpalo-, raparperi-, kaura-, ruusumarja-, viinimarja-, mustikka-, juolukka- tai sekamehukeitto
Selitys: puuroihin viljatuotetta 50 g, annoksen kp. n. 325 g. Keitot, annoksen kp. n. 300 g.

Päällystetyt leivät ja lämpimät piirakat:

231. Silakka-, juusto-, halpamakkara-, salaatti- ja rosolipäällysteiset
Selitys nimikkeessä 234.
232. Makkara- (berliinin-, kieli- tai maksamakkara ja medwursti), suolaliha-, suolakala-, savukala- (paitsi siika-), kääresyltty- ja hyytelöpäällysteiset
Selitys nimikkeessä 234.
233. Kinkku-, liha ja kurkku-, tomaatti-, savuliha-, savusiika- ja poronlihapäällysteiset
Selitys nimikkeessä 234.
234. Mäti-, kana-, kani-, riista- ja lohipäällysteiset *Selitys* nimikkeille 231—235: leipää 30—35 g, makkaraa 50 g, kinkkua tai lihaa n. 30 g kp. (50 g rp.), lihahyytelöä n. 50 g kp. (25 g rp.), silakkaa 30 g, savukalaa 30 g kp., muuta kalaa (myös lohta) 30 g, kanaa, kania ja riistaa 25 g kp., mätää 20 g, tomaattia 50 g, juustoa 30 g, salaattia tai rosolliä 70 g kp. sekä liha ja kurkkupäällysteisissä lihaa noin 30 g kp. (50 g rp.) ja kurkkua 20 g.
235. Kana-, kani-, riista- ja lohipäällysteiset lämpimät leivät, tilauksesta erikseen valmistetut (à la carte). Edellisen nimikkeen 234 hintoihin saadaan lisätä
Selitys: lämpiminä leipiä tarjailtaessa leipä paistettava tai paahdettava. Kana-, kani- ja riistaleipien ohella lisäkkeenä kastiketta 10 sl.

| | | | | | | | |
|-------|------|-------|-------|------|------|------|------|
| 7:— | 6:50 | 5:50 | 5:— | 4:50 | 4:— | 4:— | 3:50 |
| 5:50 | 5:— | 4:— | 3:50 | 3:— | 3:— | 3:— | 2:50 |
| 7:— | 6:50 | 5:50 | 5:— | 4:50 | 4:— | 4:— | 3:50 |
| 10:— | 9:— | 7:— | 6:50 | 6:— | 5:50 | 5:— | 4:50 |
| 17:50 | 16:— | 13:50 | 12:50 | 12:— | 11:— | 10:— | 9:— |
| 4:— | 4:— | 3:— | 3:— | 3:— | 2:50 | 2:— | 2:— |

| Nimike | Hinnoitteluryhmä | | | | | | | |
|---|------------------|-------|--------|-------|--------|-------|-------|-------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 236. Liha-, kala- tai sienipäällysteiset läm p i m ä t leivät, tilauksesta erikseen valmistetut (à la carte) | 14: — | 13: — | 10: 50 | 9: 50 | 9: — | 8: — | 7: — | 6: 50 |
| <i>Selitys:</i> lihaa 50 g rp. tai kalaa 30 g kp. ja jatkoainetta 25 g kp., sieniä 50 g kp. Koristeeksi on käytettävä kurkkua tai muita vihanneksia. | | | | | | | | |
| 237. Lämmin kaalipiirakka | 9: — | 8: 50 | 7: 50 | 7: — | 6: 50 | 6: — | 5: 50 | 5: — |
| <i>Selitys:</i> kuori viljatuotetta 50 g ja perunaa. Täytteenä ruskistettua kaalia. Annoksen paino: levypiirakka 225 g ja kappalepiirakka 150 g. Lisäksi kastiketta. | | | | | | | | |
| 238. Lämmin lihapiirakka | 11: — | 10: — | 8: 50 | 8: — | 7: 50 | 7: — | 6: 50 | 6: — |
| <i>Selitys</i> kuten nimikkeessä 237, paitsi että täytteenä käytetään jatkettua lihaa, jossa lihaa 50 g rp. | | | | | | | | |
| 239. Lämmin kalapiirakka | 14: — | 13: — | 12: — | 11: — | 10: 50 | 9: 50 | 8: 50 | 8: — |
| <i>Selitys</i> sama kuin nimikkeessä 237 paitsi, että täytteeksi käytetään jatkettua kalaa, jossa kalaa 50 g kp. | | | | | | | | |
| 240. Lämmin riistapiirakka | 22: 50 | 21: — | 18: 50 | 17: — | 15: — | 14: — | 13: — | 12: — |
| <i>Selitys</i> kuten nimikkeessä 237, paitsi että täytteenä käytetään kanaa, kania tai riistaa 30 g kp. | | | | | | | | |
| Ateriat: | | | | | | | | |
| 241. Pika-aamiainen, johon kuuluu leipää, 3 lajia leikkeleitä ja perunoita sekä lasillinen maitoa tai mehua taikka kaljaa ynnä puuroa tai kupillinen kahvinvastiketta | 22: — | 20: — | 15: 50 | 14: — | 13: 50 | 12: — | 11: — | 10: — |

| | | | | | | | | | |
|------|---|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|
| | <i>Selitys:</i> vaihtoehtoisesti puuroa tai kahvinvastiketta asiakkaan valinnan mukaan. Leikkeleet nimikkeestä 203. | | | | | | | | |
| 242. | Lounas, johon kuuluu leipää, lämminruoka ja lasillinen maitoa tai mehua tai kaljaa ynnä puuroa tai kupillinen kahvinvastiketta <i>Selitys:</i> puuro tai kahvinvastike asiakkaan valinnan mukaan. Vähintään 3 valittavaa lämmintä ruokalajia, joista ainakin 1 kupongiton. | 19:50 | 18:— | 15:50 | 14:— | 13:— | 12:— | 11:— | 10:— |
| 243. | Lounas, johon kuuluu leipää, yleinen kala- ja vihannespöytä tai kylmäruokatarjotin (vähintään 5 lajia) ja lämminruoka | 30:— | 28:— | 25:— | 23:— | 21:50 | 20:— | 18:50 | 17:— |
| 244. | Päivällinen, johon kuuluu leipää ja 2 ruokalajia <i>Selitys:</i> joko keitto ja lämminruoka tai lämminruoka ja jälkiruoka. Asiakkaan valinnan mukaan joko varsinainen jälkiruoka tai kupillinen kahvinvastiketta. | 21:50 | 20:— | 16:— | 15:— | 14:— | 13:— | 12:— | 11:— |
| 245. | Päivällinen, johon kuuluu leipää ja 3 ruokalajia <i>Selitys:</i> keitto, lämminruoka ja jälkiruoka. Asiakkaan valinnan mukaan joko varsinainen jälkiruoka tai annos kahvinvastiketta. | 33:— | 30:— | 24:— | 22:— | 20:— | 18:— | 16:50 | 15:— |
| 246. | Päivällinen, johon kuuluu vähintään 4 alkupalaa sekä 2 ruokalajia <i>Selitys:</i> joko keitto ja lämminruoka tai lämminruoka ja jälkiruoka. Jälkiruokana varsinainen jälkiruoka tai annos kahvinvastiketta asiakkaan valinnan mukaan. | 33:— | 30:— | 24:— | 22:— | 20:— | 18:— | 16:50 | 15:— |
| 247. | Päivällinen, johon kuuluu vähintään 5 lajia leikkeleitä, leipää ja perunoita sekä 2 ruokalajia <i>Selitys:</i> leikkeleet nimikkeestä 203 sekä joko keitto ja lämminruoka tai lämminruoka ja jälkiruoka. Jälkiruokana varsinainen jälkiruoka tai annos kahvinvastiketta asiakkaan valinnan mukaan. | 40:— | 36:— | 30:— | 28:— | 26:— | 24:— | 21:50 | 20:— |
| 248. | Päivällinen, johon kuuluu vähintään 4 alkupalaa sekä 3 ruokalajia | 39:— | 36:— | 28:50 | 26:— | 24:— | 22:— | 20:— | 18:— |

| Nimike | Hinnotteluryhmä | | | | | | | |
|--|---|---|--|---|--|--|--|--|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| <i>Selitys:</i> keitto, lämminruoka ja jälkiruoka. Jälkiruokana varsinainen jälkiruoka tai annos kahvinvastiketta asiakkaan valinnan mukaan. 249. Päivällinen, johon kuuluu vähintään 5 lajia leikkeleitä, leipää ja perunoita sekä 3 ruokalajia <i>Selitys:</i> leikkeleet nimikkeestä 203, keitto, lämminruoka ja jälkiruoka. Jälkiruokana varsinainen jälkiruoka tai annos kahvinvastiketta asiakkaan valinnan mukaan. 250. Illallinen, johon kuuluu vähintään 4 alkupalaa sekä 2 ruokalajia <i>Selitys:</i> lämminruoka ja jälkiruoka. Jälkiruokana varsinainen jälkiruoka tai annos kahvinvastiketta asiakkaan valinnan mukaan. 251. Illallinen, johon kuuluu vähintään 5 lajia leikkeleitä, leipää ja perunoita sekä 2 ruokalajia .. <i>Selitys:</i> leikkeleet nimikkeestä 203, lämminruoka ja jälkiruoka. Jälkiruokana varsinainen jälkiruoka tai annos kahvinvastiketta asiakkaan valinnan mukaan. Juomat: 261. Maito 20 sl, lasi tai pullo 262. Maito 10 sl, lasi 263. Viili tai kuuma maito 20 sl. Vastaavansuuruisen maitoannoksen hintaan saadaan lisätä 264. Piimä, kuorittu maito ja kalja 20 sl, lasi | 45:— 40:— 45:— 2:50 1:50 1:— 1:50 | 42:— 36:— 42:— 2:50 1:50 1:— 1:50 | 35:— 28:50 35:— 2:— 1:— 1:— 1:50 | 32:— 26:— 32:— 2:— 1:— 1:— 1:50 | 29:— 24:— 29:— 2:— 1:— 1:— 1:— | 27:— 22:— 27:— 2:— 1:— 1:— 1:— | 25:— 20:— 25:— 1:50 1:— 1:— 1:— 1:— | 23:— 18:— 25:— 1:50 1:— 1:— 1:— 1:— |

| | | | | | | | | |
|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 265. Korvikeviili 20 sl. Vastaavansuuruisen kuori- tun maitoannoksen hintaan saadaan lisätä .. | —: 50 | —: 50 | —: 50 | —: 50 | —: 50 | —: 50 | —: 50 | —: 50 |
| 266. Kylmä vesi, lasi | 1: 50 | 1: 50 | 1: 50 | 1: 50 | 1: — | 1: — | —: 50 | —: 50 |
| 267. Olut I-vlk. 1/1 pullo | 11: — | 10: — | 9: 50 | 9: — | 9: — | 8: — | 7: 50 | 7: — |
| 268. » I- » 1/2 » | 8: 50 | 8: — | 7: 50 | 7: — | 6: 50 | 6: — | 5: 50 | 5: — |
| 269. » I- » vakiopullo | 9: 50 | 9: — | 8: — | 7: 50 | 7: 50 | 7: — | 6: 50 | 6: — |
| 270. » I- » kolpakko à 30 sl. | 7: 50 | 7: — | 6: 50 | 6: — | 5: 50 | 5: — | 4: 50 | 4: — |
| 271. » I- » lasi à 20 sl. | 5: — | 4: 50 | 4: — | 4: — | 3: 50 | 3: 50 | 3: — | 3: — |
| 272. Vichy ja engl. sooda, 1/2 pullo | 7: 50 | 7: — | 5: — | 4: 50 | 4: — | 3: 50 | 3: 50 | 3: — |
| 273. » » » » 1/4 » | 7: — | 6: 50 | 4: 50 | 4: — | 3: 50 | 3: — | 3: — | 2: 50 |
| 274. Limonaadi ja sitruunasooda, 1/2 pullo. | 8: 50 | 8: — | 5: 50 | 5: — | 4: 50 | 4: — | 4: — | 3: 50 |
| 275. » » » » 1/4 » | 8: — | 7: 50 | 5: — | 4: 50 | 4: 50 | 4: — | 3: 50 | 3: — |
| 276. Oranja, Valencia, Pommac sekä sokeroimatto- mat pihlajanmarja-, raparperi-, puolukka-, kar- palo- ja punaviinimarjamehujuomat 330 g:n pulloissa | 10: — | 9: 50 | 6: 50 | 6: — | 5: 50 | 5: — | 4: 50 | 4: — |
| 277. Sokeroimattomat mustaviinimarja-, kirsikka- ja suomuurainmehujuomat 330 g:n pulloissa | 10: — | 9: 50 | 6: 50 | 6: — | 5: 50 | 5: — | 5: — | 4: 50 |
| 278. Sokeroimaton omenamehujuoma 330 g:n pul- loissa | 12: — | 11: — | 8: — | 7: 50 | 7: 50 | 7: — | 6: 50 | 6: — |
| 279. Puolukka-, karpalo-, pihlajanmarja-, raparperi- ja keinomehut, kylmä, lasi | 5: — | 4: 50 | 4: — | 3: 50 | 3: 50 | 3: — | 3: — | 2: 50 |
| <i>Selitys:</i> lasilliseen 5 sl marja- tai keinomehua sekä lisäksi vettä. | | | | | | | | |
| 280. Samat, kuin nimikkeessä 279, kuuma, lasi | 5: 50 | 5: — | 4: 50 | 4: — | 4: — | 3: 50 | 3: 50 | 3: — |
| 281. Sokeroimaton luonnonmehu muista kuin nimik- keessä 279 mainituista marjoista, kylmä, lasi | 8: — | 7: 50 | 6: 50 | 6: — | 5: 50 | 5: — | 4: 50 | 4: — |
| 282. Edellinen, kuuma, lasi | 8: 50 | 8: — | 7: — | 6: 50 | 6: — | 5: 50 | 5: — | 4: 50 |
| 283. Mehukeitto, lasi | 4: — | 3: 50 | 3: 50 | 3: — | 2: 50 | 2: 50 | 2: 50 | 2: — |
| 284. Kahvinvastike, annos | 7: — | 6: 50 | 5: — | 4: 50 | 4: — | 3: 50 | 3: 50 | 3: — |
| 285. » kuppi | 3: 50 | 3: 50 | 3: — | 2: 50 | 2: — | 2: — | 1: 50 | 1: 50 |
| 286. Tee tai teenvastike, annos | 7: — | 6: 50 | 5: — | 4: 50 | 4: — | 3: 50 | 3: 50 | 3: — |
| 287. Edelliset, lasi tai kuppi | 4: — | 4: — | 3: — | 3: — | 2: — | 2: — | 2: — | 2: — |
| 288. Kaakaonvastike, lasi tai kuppi | 7: — | 6: 50 | 5: — | 4: 50 | 4: — | 3: 50 | 3: 50 | 3: — |
| 289. Kuuma vesi ja ns. hopeatee, lasi tai kuppi | 3: — | 3: — | 2: — | 2: — | 1: 50 | 1: 50 | 1: 50 | 1: 50 |

| Nimike | Hinnoitteluryhmä | | | | | | | |
|---|------------------|------|------|------|------|------|------|------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Leipä- ym. annokset: | | | | | | | | |
| 301. Leipä | 2:50 | 2:50 | 1:50 | 1:50 | 1:— | 1:— | 1:— | 1:— |
| <i>Selitys:</i> annos 65—70 g, paitsi kuiva 50 g, käsittää myös vehnä- ja grahamjauhoista valmistetun. Saadaan myydä myös ½ annoksin puolella hinnalla. | | | | | | | | |
| 302. Piirakka, kasvistäytteenen, kappale tai levy .. | 3:— | 3:— | 2:50 | 2:50 | 2:50 | 2:— | 2:— | 2:— |
| <i>Selitys:</i> kuori ruistaikinasta, viljatuotetta 12 ½ g, täytteenä perunaa, porkkanaa, lanttua tai näitä yhdessä. Annoksen paino 60—70 g kp. | | | | | | | | |
| 303. Piirakka, ryynitäytteenen, kappale | 3:— | 3:— | 2:50 | 2:50 | 2:50 | 2:— | 2:— | 2:— |
| <i>Selitys:</i> kuori ja täyte viljatuotetta yhteensä 50 g. Annoksen paino 60—70 g kp. | | | | | | | | |
| 304. Piirakka, puolukka- tai raparperitäytteenen, kappale tai levy | 4:— | 4:— | 3:50 | 3:50 | 3:50 | 3:— | 3:— | 2:50 |
| <i>Selitys:</i> kuori ruistaikinasta, viljatuotetta 12 ½ g. Makeutettu porkkanalla. Annoksen paino 80—90 g kp. | | | | | | | | |
| 305. Leivos ja keksit | 3:50 | 3:— | 2:50 | 2:— | 2:— | 2:— | 1:50 | 1:50 |
| <i>Selitys:</i> kuponkeja leivoksesta 25 g ja kekseistä 50 g. | | | | | | | | |
| 306. Paahdettu leipä, annos | 4:— | 4:— | 3:— | 3:— | 3:— | 2:50 | 2:50 | 2:— |
| <i>Selitys:</i> annoksen kuivapaino 50 g. | | | | | | | | |
| 310. Tulitikut, rasia | 2:50 | 2:50 | 2:50 | 2:50 | 2:— | 2:— | 1:50 | 1:50 |

3 §.

Ravitsemisliikkeissä tarjoiltavien ateriain ja annosten tulee laadultaan, kokoonpanoltaan ja ravintoainemääriltään vastata 2 §:n nimikkeiden määräyksiä. Muiden, kuin mainittuihin nimikkeisiin sisältyvien ravintoaineiden, ateriain ja annosten tarjoilu on kielletty ilman kansanhuoltoministeriön lupaa. Niin ikään on kielletty nimikkeisiin sisältyvien annosten ja ateriain osittelu sekä osien erikseen veloittaminen.

Nimikkeiden 68 ja 109 mukaista sadannesmääräistä hinnoittelutapaa on lupa käyttää ainoastaan näissä nimikkeissä mainittujen ravintoaineiden hinnoittelussa.

Koko- ja puolileipäannoksina saadaan tarjoilla ainoastaan sellaisia leipälaatuja, joiden valmistus myyntiä varten ja myynti on sallittu. Leipäannoksen tulee myös aterian yhteydessä tarjoillessa sisältää 65—70 grammaa tuoretta leipää tai 50 grammaa kuivaa leipää.

Milloin edellä 2 §:ssä ateriain ja annosten yhteydessä on määrätty tarjoiltavaksi perunaa, tai milloin sitä tarjoillaan erillisenä annoksena, tulee annoksen sisältää vähintään 250 grammaa kuorineen keitettyä, tai 150 grammaa kuorittuna keitettyä perunaa, mikäli jonkin nimikkeen kohdalla ei ole toisin määrätty.

Nimikkeissä 241—251 mainittuihin aterioihin kuuluvien annosten on oltava erillisten annosten suuruisia. Kuitenkin saa sallituissa kokoliha-annoksissa lihaosuus ateriaan kuuluvana olla 50 grammaa raakapainoa ja jatketuissa ruoissa lihaa 50 grammaa raakapainoa sekä jatkoainetta 50 grammaa raakapainoa. Ateriaan kuuluvan pannun tulee olla vähintään $\frac{2}{3}$ tilauksesta erikseen valmistetun (à la carte) pannun raaka-ainemäärästä, kuitenkin niin, että ateriaan kuuluvan pannun paino on vähintään 300 grammaa kypsäpainoa. Milloin kalaa tarjoillaan aterian osana, tulee nimikkeissä 81—86 mainituissa kalaruoissa olla vähintään 200 grammaa perkaan atonta kalaa. Ateriaan kuuluva liemi tai keitto saa olla nimikkeessä 121 mainitun annoksen suuruinen.

Annoksella, joka tilauksesta valmistetaan erikseen (à la carte), tarkoitetaan sellaista annosta, joka raaka-aineesta tai sitä varten valmistetusta massasta vasta tilattua leivotaan ja paistetaan.

Milloin kysymyksessä on nimikkeissä 5, 14, 24, 33 ja 67 esiintyvät tilauksesta (à la carte) kokolihasta tai riistasta valmistetut pannut, saadaan näiden valmistuksessa käyttää myös etukäteen kypsennettyä kokolihaa, riistaa ja niihin verrattavaa.

4 §.

Edellä 2 §:ssä mainitut hinnat ovat vastaavien ravintoaineiden, ateriain ja annosten ylimpiä sallittuja tarjoiluhintoja, joihin sisältyvät ravitsemisliikkeiden kaikki kustannukset sekä liikevaihtovero, eikä niihin saa tehdä mitään lisäyksiä. Milloin ravitsemisliikkeessä on käytännössä palveluraha, lisättäköön se erillisenä veloituksena 8 §:ssä tarkoitetun ravintolalaskun loppuun, noudattaen, mitä siitä erikseen on määrätty.

Ostohinnalla tarkoitetaan tässä päätöksessä ravintoaineen vahvistettua tukku- tai vähittäismyyntihintaa sen mukaan, kuin ravintoaineiden myynnistä ravitsemisliikkeille erikseen on määrätty. Ellei mainittua hintaa ole vahvistettu, käytettävä ostohintana todellista, kuitenkin enintään kohtuulliseksi katsottavaa hintaa.

5 §.

Jollei ole syytä noudattaa jotain muuta määräämisperustetta, ravitsemisliikkeet luetaan 2 §:ssä mainittuihin hinnoitteluryhmiin seuraavasti:

1) 1 tai 2 ryhmään ravintolavaunut sekä ne hotelliravintolat ja muut I luokan ravintolat, kerhoravintolat sekä lentoasemien ravintolat, jotka kansanhuoltoministeriö hakemuksesta hyväksyy sanottuihin ryhmiin;

2) 3 tai 4 ryhmään ne hotelliravintolat, I luokan ravintolat, kerhoravintolat ja lentoasemien ravintolat, joille ei ole hyväksytty 1 eikä 2 ryhmää, sekä I luokan kahvilat;

3) 5 tai 6 ryhmään II luokan ravintolat, II luokan kahvilat, I luokan ruokalat sekä rautatieasemilla ja matkustajakotien sekä täysihoitoloiden yhteydessä tapahtuva ravinnon ja virvokkeiden tarjoilu, sekä lisäksi ne II luokan ruokalat, jotka kansanhuoltoministeriö hakemuksesta hyväksyy 5 tai 6 ryhmään;

4) 7 tai 8 ryhmään II ja III luokan ruokalat ja III luokan kahvilat, työmaaruokalat, tilapäisruokalat, ravinnon- ja kahvinlähettämöt, ravinnon ja virvokkeiden myyntikojut, yömajojen yhteydessä tapahtuva virvokkeiden myynti sekä muu tässä mainitsematon, yleisesti harjoitettu, maksusta tapahtuva ravinnon ja virvokkeiden tarjoilu;

5) rannikko- ja sisävesiliikenteessä olevissa matkustaja-aluksissa tapahtuva ravinnon ja virvokkeiden tarjoilu luetaan 3 tai 4 ryhmään, jos alus on oikeutettu kuljettamaan yli 100 matkustajaa, muuten 5 tai 6 ryhmään;

6) ne liikkeet, jotka suorittavat liikevaihtoveroa 12 %, luetaan johonkin parittomista hinnoitteluryhmistä 1, 3, 5 tai 7, ja ne liikkeet, jotka suorittavat liikevaihtoveroa 4 %, johonkin parillisista hinnoitteluryhmistä 2, 4, 6 tai 8.

Milloin tämän päätöksen alainen liike siirtyy uudelle omistajalle tai olosuhteet muutoin oleellisesti muuttuvat hinnoitteluryhmää vahvistettaessa vallinneista olosuhteista, uusi hinnoitteluryhmän vahvistus on haettava.

Jos ravitsemisliikkeen maksettavaksi määrätty liikevaihtoveroprosentti anniskelukiellon tai muun syyn tähden alenee, liikkeen on välittömästi ryhdyttävä hinnoittelussaan noudattamaan seuraavaa alempaa hinnoitteluryhmää, kuin mikä kansanhuoltoministeriön päätöksessä on määrätty.

Kansanhuoltoministeriö voi, milloin paikkakunnan yleinen elintaso tai ravitsemisliikkeen laatu tai muut näihin verrattavat syyt sitä edellyttävät, määrätä ravitsemisliikkeen kuuluvaksi ylempään tai alempaan hinnoitteluryhmään, kuin mihin liike edelläolevien yleisten määräysten mukaan kuuluisi. Samoin kan-

sanshuoltoministeriö voi, ellei ravitsemisliikkeen tarjoilun laatu vastaa hinnoitteluryhmän liikkeiltä yleensä vaadittavaa tasoa tai ellei liikkeessä noudateta säännöstelymääräyksiä, määrätä ravitsemisliikkeen alempaan hinnoitteluryhmään kuin siihen, johon se varsinaisesti kuuluu.

Jos syntyy epäselvyyttä siitä, mihin hinnoitteluryhmään jokin ravitsemisliike kuuluu tai siitä, onko liike tämän päätöksen alainen, ratkaisee asian kansanshuoltoministeriö.

6 §.

Saadakseen hinnoitteluryhmän vahvistuksen tai siirron korkeampaan hinnoitteluryhmään, ravitsemisliikkeen on sijaitsemispaikkakuntansa kansanshuoltolautakunnalle jätettävä kirjallinen kansanshuoltoministeriölle osoitettu hakemus, josta käy ilmi:

- 1) liikkeen ja sen omistajan nimi;
- 2) liikkeen vastuunalainen hoitaja sekä tämän sijainen, jos sellainen on;
- 3) liikkeen sijaitsemispaikkakunta;
- 4) liikkeen laatu ja
- 5) hinnoitteluryhmä, jota liike hakee.

Hakemukseen on liitettävä kansanshuoltolautakunnan ta muun viranomaisen oikeaksi todistama jäljennös 18 päivänä helmikuuta 1938 majoitus- ja ravitsemisliikkeistä annetun asetuksen mukaisesta voimassa olevasta luokituspäätöksestä tai siitä päätöksestä tai luvasta, jonka nojalla ravitsemisliike hake- musta tehdessään toimii.

Kansanshuoltolautakunnan on viivytyksettä lähetettävä ha- kemus asiakirjoineen oman lausuntonsa ohella kansanshuolto- ministeriölle. Lausunnossa on erityisesti mainittava, pitääkö lautakunta liikkeen ilmoittamaa hinnoitteluryhmää oikeana. Kansanshuoltoministeriö antaa päätöksestään tiedon suoraan asianomaiselle ravitsemisliikkeelle.

Kansanhuoltolautakunnalla on kuitenkin oikeus määrätä alueellaan toimivat työmaaruokat, myyntikojut ja muut niihin verrattavat ravitsemisliikkeet noudattamaan enintään 8 hinnoitteluryhmän hintoja, mistä asianomaiselle liikkeelle on annettava kirjallinen tieto. Jos liike katsoo olevansa oikeutettu kuulumaan korkeampaan hinnoitteluryhmään, hakemus on edellä tässä pykälässä mainitussa järjestyksessä toimitettava kansanhuoltoministeriölle. Kunnes kansanhuoltoministeriö on asian ratkaissut liikkeen on noudatettava 8 ryhmän hintoja.

Hinnoitteluryhmän vahvistuksistaan kansanhuoltolautakunnan on viipymättä lähetettävä kansanhuoltoministeriölle luetelo, josta tulee käydä selville liikkeen ja sen omistajan nimi sekä liikkeen laatu.

Ravitsemisliikkeiden tulee merkitä hinnastoihinsa ja ruokalistoihinsa, mihin hinnoitteluryhmään liike on määrätty kuuluvaksi, sekä ruokalistoihin aterioiden ja annosten kohdalle vastaavan nimikkeen numero.

7 §.

Aterioita tarjoilevissa ravitsemisliikkeissä tulee jokaisen aterian yhteydessä olla saatavissa edellä 2 §:ssä numerolla 242 merkitty lounas ja numerolla 244 merkitty päivällinen, joihin on sisällytetty myös kupongilla saatavia ruokalajeja, ja on lämpimän ruoan valinta vähintään kolmesta lajista tällöin tehtävä mahdolliseksi. Nämä ateriat on, milloin ruokalistaa käytetään, myös siihen merkittävä.

8 §.

Niissä ravitsemisliikkeissä, joissa tarjoilusta on tähän asti annettu asiakkaalle ravintolalasku, sellainen on edelleenkin annettava. Kaikissa 1, 2, 3 tai 4 hinnoitteluryhmään kuuluvissa ravitsemisliikkeissä, paitsi I luokan kahviloissa, on kuitenkin kaikesta tarjoilusta annettava kullekin asiakkaalle tai seurueelle

ravintolalasku, huolimatta siitä, onko liikkeessä aikaisemmin ollut tapana kirjoittaa lasku vai ei. Kansanhuoltoministeriö voi määrätä tämän velvollisuuden muihinkin hinnoitteluryhmiin kuuluville ravitsemisliikkeille, niin myös erityisten syiden nojalla myöntää siitä vapautuksen. Jokaisesta kirjoitetusta ravintolalaskusta on otettava itsejäljentävää menetelmää käyttäen jäljennös, joka liikkeen on säilytettävä vähintään kuuden kuukauden ajan.

Ravintolalaskusta tulee käydä selville:

- 1) liikkeen nimi;
- 2) tarjoilijan numero;
- 3) päivämäärä;
- 4) edellä 2 §:ssä tarkoitetun nimikkeen numero, ja asiakkaan niin vaatiessa nimikkeen nimitys, joka voidaan ilmaista myös selvästi ja ymmärrettävästi lyhennettynä;
- 5) tarjoiltujen aterialain tai annosten sekä yksikkö- että yhteishinnat ja
- 6) tarjoiltujen aterialain tai annosten lukumäärä.

9 §.

Ravitsemisliikkeen tulee pitää tämä päätös siihen mahdollisesti myöhemmin tehtävine muutoksineen sopivalla tavalla yleisön nähtävänä.

Ravitsemisliikkeen, jossa on annettava ravintolalasku, tulee myös pitää kansanhuoltoministeriön julkaisemia, tämän päätöksen sisältäviä viikkoja vahvistetusta hinnasta asiakkailleen myytävinä, josta ilmoitus on merkittävä ruokalistaan.

10 §.

Tämä päätös tulee voimaan 1 päivänä kesäkuuta 1944. Sillä kumotaan kansanhuoltoministeriön ravitsemisliikkeissä tarjoiltavan ravinnon ja virvokkeiden sekä niiden hintojen säännöstelystä 8 päivänä helmikuuta 1943 antama päätös ja sitä muutta-

neet päätökset sekä kansanhuoltoministeriön ravitsemisliikkeiden ilmoittamisvelvollisuudesta hinnoitteluryhmän määräämistä varten 22 päivänä joulukuuta 1941 antama päätös. Näiden päätösten perusteella yksityisille ravitsemisliikkeille ministeriön aikaisemmin antamat hinnoitteluryhmiä koskevat päätökset jäävät kuitenkin edelleen voimaan, siksi kunnes erikseen toisin määrätään.

Helsingissä 25 päivänä toukokuuta 1944.

Kansanhuoltoministeri *K. J. Ellilä.*

Osastopäällikkö R. Teerisuo.

**Ruokalistoihin ja hinnastoihin tehtävät kuponkien irroittamis-
merkinnät.**

Viljatuotteet: leivästä esim. 50 g
 alkupaloista » 25 g

Liha: kuponkimäärä, jonka jälkeen kirjain R (esim. 9 R)

Rasva: kuponkimäärä ja kirjain F (esim. 2 F)

Maito: 20 sl., merkintä 2 M

 10 sl., » 1 M.

Liite II.

Kuponkien irroittaminen ravitsemisliikkeissä.

Leipäkortti.

Leipäkortin kuponkeja irroitetaan kussakin nimikkeessä mainittua viljatuotteen käyttöä vastaava määrä. Mikäli viljatuotetta on käytetty vähemmän kuin 25 g ei kuponkeja irroiteta ollenkaan.

Rasvakortti.

Voista irroitetaan kuponkeja sen todellisen painon mukaan. Muista ruoista annoksen valmistamiseen käytetyn ravintorasvamäärän mukaan 5 gramman tarkkuudella.

Lihakortti.

Majoitus- ja ravitsemisliikkeiden on tarjoillessansa säännötelyn alaisista liha- ja elinlajeista tai lihajalosteista valmistettuja ruoka-annoksia irroitettava kuponkeja yleensä sellainen määrä, jonka voidaan katsoa vastaavan edellä mainittujen annokseen sisältyvien raaka-aineiden tukkumyyntihinnan mukaista arvoa. Yhtenäisyyden aikaansaamiseksi on eri liharuokalajeista otettava annosta kohden kuponkeja seuraavan ohjeen mukaisesti:

| Raaka-aineen laatu: | Kuponkien määrä annosta kohden raaka-ainemäärän ollessa (raakana) | | | | |
|---|--|------|------|-------|-------|
| | 25 g | 50 g | 75 g | 100 g | 150 g |
| Sikaa, lammasta tai vuohia | 4 | 8 | 13 | | |
| Nautaa, hevosta, hirveä, poroa tai maksaa | 3 | 6 | 9 | | |
| Kieltä tai munuaista | | 5 | | 10 | |
| Suomi- tai halpamakkaraa | | 4 | | 8 | |
| Berliin-, nakki-, maksa- tai kielimakkaraa tahi kuumen savun metwurstia .. | | 5 | | 10 | |
| Perunamakkaraa | | | 3 | | 6 |
| Verimakkaraa | | | 2 | | 4 |

Erikoiskylmäruokatarjotin tai kylmäruokatarjotin II saadaan kuitenkin tarjoilla kuponkeja vaatimatta, jos siihen sisältyvän lihan määrä ei ylitä 50 grammaa eikä tällaisesta tarjoilusta aiheudu ravitsemisliikkeelle kuponkitilitysvarausta.

T a u l u k k o
ravitsemisliikkeissä toimitettavaa hinnoittelua varten
nimikkeen 109 perusteella.

| Ostohinta | Hinnoitteluryhmä | | | | | | | |
|-----------|------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | Tarjoiluhinta | | | | | | | |
| | 58 % | 52 % | 48 % | 43 % | 43 % | 38 % | 38 % | 33 % |
| —:25 .. | —:60 | —:50 | —:50 | —:45 | —:45 | —:40 | —:40 | —:35 |
| —:50 .. | 1:20 | 1:05 | —:95 | —:90 | —:90 | —:80 | —:80 | —:75 |
| —:75 .. | 1:80 | 1:60 | 1:45 | 1:30 | 1:30 | 1:20 | 1:20 | 1:10 |
| 1:— .. | 2:40 | 2:10 | 1:90 | 1:75 | 1:75 | 1:60 | 1:60 | 1:50 |
| 2:— .. | 4:75 | 4:15 | 3:85 | 3:50 | 3:50 | 3:25 | 3:25 | 3:— |
| 3:— .. | 7:15 | 6:25 | 5:75 | 5:25 | 5:25 | 4:85 | 4:85 | 4:50 |
| 4:— .. | 9:50 | 8:35 | 7:70 | 7:— | 7:— | 6:45 | 6:45 | 5:95 |
| 5:— .. | 11:90 | 10:40 | 9:60 | 8:75 | 8:75 | 8:05 | 8:05 | 7:45 |
| 6:— .. | 14:30 | 12:50 | 11:55 | 10:55 | 10:55 | 9:70 | 9:70 | 8:95 |
| 7:— .. | 16:65 | 14:60 | 13:45 | 12:30 | 12:30 | 11:30 | 11:30 | 10:45 |
| 8:— .. | 19:05 | 16:65 | 15:40 | 14:05 | 14:05 | 12:90 | 12:90 | 11:95 |
| 9:— .. | 21:45 | 18:75 | 17:30 | 15:80 | 15:80 | 14:50 | 14:50 | 13:45 |
| 10:— .. | 23:80 | 20:85 | 19:25 | 17:55 | 17:55 | 16:15 | 16:15 | 14:95 |
| 11:— .. | 26:20 | 22:90 | 21:15 | 19:30 | 19:30 | 17:75 | 17:75 | 16:40 |
| 12:— .. | 28:55 | 25:— | 23:10 | 21:05 | 21:05 | 19:35 | 19:35 | 17:90 |
| 13:— .. | 30:95 | 27:10 | 25:— | 22:80 | 22:80 | 20:95 | 20:95 | 19:40 |
| 14:— .. | 33:35 | 29:15 | 26:90 | 24:55 | 24:55 | 22:60 | 22:60 | 20:90 |
| 15:— .. | 35:70 | 31:25 | 28:85 | 26:30 | 26:30 | 24:20 | 24:20 | 22:40 |
| 16:— .. | 38:10 | 33:25 | 30:75 | 28:05 | 28:05 | 25:80 | 25:80 | 23:90 |
| 17:— .. | 40:45 | 35:40 | 32:70 | 29:80 | 29:80 | 27:40 | 27:40 | 25:35 |
| 18:— .. | 42:85 | 37:50 | 34:60 | 31:60 | 31:60 | 29:05 | 29:05 | 26:58 |
| 19:— .. | 45:25 | 39:60 | 36:55 | 33:40 | 33:40 | 30:65 | 30:65 | 28:35 |
| 20:— .. | 47:60 | 41:65 | 38:45 | 35:10 | 35:10 | 32:25 | 32:25 | 29:85 |
| 21:— .. | 50:— | 43:75 | 40:40 | 36:85 | 36:85 | 33:85 | 33:85 | 31:35 |
| 22:— .. | 52:40 | 45:85 | 42:30 | 38:60 | 38:60 | 35:50 | 35:50 | 32:85 |
| 23:— .. | 54:75 | 47:90 | 44:25 | 40:35 | 40:35 | 37:10 | 37:10 | 34:35 |
| 24:— .. | 57:15 | 50:— | 46:15 | 42:10 | 42:10 | 38:70 | 38:70 | 35:80 |
| 25:— .. | 59:50 | 52:10 | 48:10 | 43:85 | 43:85 | 40:30 | 40:30 | 37:30 |
| 26:— .. | 61:90 | 54:15 | 50:— | 45:60 | 45:60 | 41:95 | 41:95 | 38:80 |
| 27:— .. | 64:30 | 56:25 | 51:90 | 47:35 | 47:35 | 43:55 | 43:55 | 40:30 |
| 28:— .. | 66:65 | 58:35 | 53:85 | 49:10 | 49:10 | 45:15 | 45:15 | 41:80 |
| 29:— .. | 69:05 | 60:40 | 55:75 | 50:90 | 50:90 | 46:75 | 46:75 | 43:30 |

| Ostohinta | Hinnoitteluryhmä | | | | | | | |
|-----------|------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | Tarjoiluhinta | | | | | | | |
| | 58 % | 52 % | 48 % | 43 % | 43 % | 38 % | 38 % | 33 % |
| 30: — .. | 71: 40 | 62: 50 | 57: 70 | 52: 65 | 52: 65 | 48: 40 | 48: 40 | 44: 80 |
| 31: — .. | 73: 80 | 64: 60 | 59: 60 | 54: 40 | 54: 40 | 50: — | 50: — | 46: 25 |
| 32: — .. | 76: 20 | 66: 65 | 61: 55 | 56: 15 | 56: 15 | 51: 60 | 51: 60 | 47: 75 |
| 33: — .. | 78: 55 | 68: 75 | 63: 45 | 57: 90 | 57: 90 | 53: 20 | 53: 20 | 49: 25 |
| 34: — .. | 80: 95 | 70: 85 | 65: 40 | 59: 65 | 59: 65 | 54: 85 | 54: 85 | 50: 75 |
| 35: — .. | 83: 35 | 72: 90 | 67: 30 | 61: 40 | 61: 40 | 56: 45 | 56: 45 | 52: 25 |
| 36: — .. | 85: 70 | 75: — | 69: 25 | 63: 15 | 63: 15 | 58: 05 | 58: 05 | 53: 75 |
| 37: — .. | 88: 10 | 77: 10 | 71: 15 | 64: 90 | 64: 90 | 59: 70 | 59: 70 | 55: 20 |
| 38: — .. | 90: 45 | 79: 15 | 73: 10 | 66: 65 | 66: 65 | 61: 30 | 61: 30 | 56: 70 |
| 39: — .. | 92: 85 | 81: 25 | 75: — | 68: 40 | 68: 40 | 62: 90 | 62: 90 | 58: 20 |
| 40: — .. | 95: 25 | 83: 35 | 76: 90 | 70: 20 | 70: 20 | 64: 50 | 64: 50 | 59: 70 |

Jos raaka-aineen ostohinta on korkeampi kuin 40: —, niin tarjoiluhinta ei kuitenkaan saa ylittää ylläolevassa taulukossa laskettua 40 markan tarjoiluhintaa.

Esim., jos ostohinta on 41: —, 42: —, 43: — j. n. e. on tarjoiluhinta laskettava vain 40 markan mukaan.

Hakemisto.

| | Nimikkeet. |
|-------------------------------------|-------------|
| Ateriat | 241—251 |
| Elimistä valm. annoksia | 51—55 |
| Fasaani | 68 |
| Juomat | 261—289 |
| Juureksista valm. annoksia | 141—148 |
| Juusto | 164 |
| Jälkiruoat | 181—186 |
| Hanhi | 68 |
| Hedelmät | 187—193 |
| Herkkusienet | 150 |
| Hevosenlihasta valm. annoksia | 1—6 |
| Hillokkeet | 172 |
| Hillot | 168, 169 |
| Hirvenlihasta valm. annoksia | 1—6 |
| Kahvinvastike | 284, 285 |
| Kalaruoat | 81—86 |
| Kalasäilykkeet | 109 |
| Kana | 64, 66, 67 |
| Kananpoika | 62, 63 |
| Kaniini | 64, 66, 67 |
| Kastikkeet | 168, 169 |
| Keitot | 121—131 |
| Keksit | 305 |
| Korvasienet | 149 |
| Kurkut, tuoreet | 158—162 |
| Kylmäruokatarjotin | 202—204 |
| Lampaanlihasta valm. annoksia | 31—33 |
| Leipä | 301 |
| Leipä päällystetty | 231—236 |
| Leivokset | 305 |
| Linnut | 61—68 |
| Lisäkeannoksia, erillisiä | 151—174 |
| Lohi | 91, 99, 105 |
| Makaroni valmisteet | 141, 151 |
| Makeat puurot ja keitot | 226 |
| Makkararuogat | 211—215 |
| Marjat | 187—193 |
| Metso | 64 |
| Metsälinnut | 61—68 |
| Munaruogat | 71—77 |
| Naudanlihasta valm. annoksia | 1—6 |
| Pannut | 5, 14, 24 |
| | 33, 67, 148 |

| | Nimikkeet. |
|-------------------------------------|------------|
| Parsa | 150 |
| Perunat (uudet) | 153—157 |
| Peruna annoksia | 152 |
| Piirakat | 302—304 |
| » lämpimät | 237—240 |
| Puurot | 221, 222 |
| Pyttypannu | 53 |
| Pyy | 61, 62 |
| Ravut | 111—114 |
| Riekkö | 63 |
| Riistasta valm. annoksia | 61—68 |
| Sekalihavalmisteet | 51—55 |
| Sianlihasta valm. annoksia | 21—24 |
| Sienivalmisteet | 141—150 |
| Silakat | 100—104 |
| » suolatut, annos | 108 |
| Silliannos | 211 |
| Sillisalaatti | 108 |
| Sitruuna | 171 |
| Teeri | 63 |
| Tomaatit, tuoreet | 158—162 |
| Tulitikut | 310 |
| Vasikanlihasta valm. annoksia | 11—14 |
| Vellit | 221, 222 |
| Veriohukaiset | 53 |
| » palttu | 51 |
| Vesilinnut | 65 |
| Vihanneksista valm. annoksia | 141—148 |
| Vihannekset, tuoreet | 158—163 |
| Voi | 172 |

